

# Torta de batata (textura modificada)



## Ingredientes (para 2 porções)

235 g de batatas	65 g de maionese
40 mL de leite	2 colheres (sopa) de azeite de oliva extra virgem
65 g de tomate	1 dente de alho
30 g de cebola	Sal (restringir em caso de hipertensão ou retenção de líquidos)
25 g de pimentão	Pimenta
1 ovo cozido	1,6 g de espessante comercial
55 g de cenoura	
65 g de atum em lata	
30 g de alface (ou um ramo de salsinha)	

## Preparo

1. Descascar as batatas e cozinhá-las na água com um pouco de sal. Escorrer, amassar com um garfo e temperar com sal e pimenta. Passar a batata por uma peneira, acrescentar o leite e misturar até ficar um purê homogêneo. Reservar.
2. Cortar os tomates, descascar e picar a cebola, a cenoura, o alho e o pimentão. Refogar tudo delicadamente com o azeite até que esteja bem cozido. Temperar com sal e pimenta. Processar e passar pela peneira. Reservar.
3. Misturar o ovo cozido com o atum escorrido e 20 g de maionese. Processar e passar na peneira, para obter um purê fino e sem grumos. Reservar.
4. Processar a alface limpa com uma colher e meia de água, passar pela peneira e misturar com o restante da maionese. Adicionar o espessante comercial e misturar novamente.
5. Com a ajuda de um molde, colocar uma camada de batata, depois uma camada de purê de legumes, uma camada da mistura de ovo e atum, uma nova camada de batata e finalizar com uma camada superior de creme de alface como decoração. Desenformar e servir.

## Recomendações

Espessantes são produtos que promovem textura aos líquidos, como exemplo, a goma xantana e a goma guar. Verifique a indicação no rótulo, pois de acordo com o espessante comercial utilizado, a quantidade necessária pode variar. É importante garantir que todos os purês tenham a mesma textura.